



balice

LA CARTE

## LA CARTE

La Carte di Balice si struttura sull'essenza della materia prima, la sua selezione, la forma, la cottura più adatta. Che sia in una marinatura, alla brace, col fumo o col vapore, in un ripieno o in umido. Nessun estetismo, solo materia, intensità e territorio.

<b>Pane e ricci</b>	€ 6 cad.
<b>Pesce, ricci e ajoli</b>	€ 20
<b>Fasolari al fuoco, agretti e noci</b>	€ 22
<b>Sarde arrosto</b> al salmoriglio con barbabietola e bagna cauda all'aglio nero	€ 18
<b>Polpo alla brace</b> , pomodorino confit, patate, timo e capperi	€ 22
<b>Omaggio a Filippazzo:</b> tagliata di alalunga, composta di cipolle, fichi e foglie di capperi	€ 28
<b>Trancio alla brace</b> con verdure di stagione	€ 30
<b>Guancetta di vitello</b> , fondo bruno e orto in diverse cotture	€ 25
<b>Gnocchetti lime e scampi</b>	€ 30
<b>Pasta mista e patate</b> , cicoria e caprino	€ 20
<b>Cappelletti alla paprika</b> affumicata e cannellini con concentrato ai frutti di mare	€ 25
<b>Tagliolino Balice</b> con burro affumicato e limone	€ 20

---

ACQUA osmotizzata naturale o frizzante da 0.75 cl € 3

Serviamo il PANE di nostra produzione a lievitazione naturale con farine da grani selezionati

---

In base alla disponibilità del mercato alcuni prodotti potrebbero essere stati soggetti a congelamento. Alcuni potrebbero essere stati sottoposti a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Reg.CE 853/2004.

Vi preghiamo gentilmente di informare il personale in servizio di eventuali allergie o intolleranze.

SERVIZIO € 3

## I MENÙ DEGUSTAZIONE

Nei menù degustazione ti invitiamo alla scoperta del nostro percorso di ricerca e creatività, passata, presente e futura. Due menù per la nostra interpretazione della cucina contemporanea. Lasciati andare...

---

### **B e C l a s s i c**

cinque portate

**Insalatina di seppia**, piselli, acetosella e latte di mandorle

**Merluzzo locale in salsa pìl pìl**

**Pasta mista e patate**, cicoria e caprino

**Omaggio a Filippazzo**: tagliata di alalunga, composta di cipolle, fichi e foglie di capperò

**Caramello, pera e fondente**

€ 70

---

### **B a l i c e**

otto portate

**Scramble Crab**

**Midollo bbq**, aghi di rosmarino, tartare di gambero e polmpelmo

**Cozze scoppiate alla brace**, limbarda e astratto

**Calle allo zenzero**, pepi e latte di capra

**Ditale con coniglio** agli agrumi e coriandolo

**Spaghetto no pomodoro**

**Tagliata di diaframma**, erbe di campo amare e loti

**Hibiscus**, cedro, tahina

€ 100

N.B. Se vuoi assaggiare il nostro

**Tagliolino Balice**,

possiamo aggiungerlo all'interno dei menù degustazione

## D E S S E R T

Caramello, pera e fondente	€ 15
Lemon curd, crema al miele, uva e camomilla	€ 13
Hibiscus, cedro, tahina	€ 13
Gelato alla ricotta, mirtilli e caffè	€ 14
Millefoglie, mandorla e lime	€14
Selezione di Formaggi	€ 12
Selezione di Cioccolato Artigianale	€ 10

balice